LOS ESPECIALES DE PANADERÍA ARTESANAL

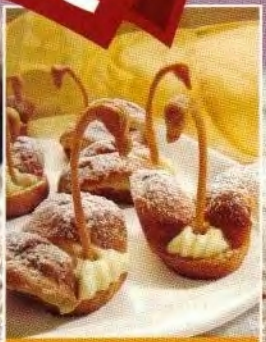
CURSO DE PASTELERÍA CASERA

Escuela de Panadería y Pastelería MARCELO VALLEJO

Pastelería

número 12

mesas dulces



RECETAS CLÁSICAS

MASA PHILO • CUADRADOS
PÂTE À CHOUX • CHOCOLATE

ARGENTINA $ 3,90
050 12
ISBN N° 987-1107-01-1

EVIA EDICIONES

12 números • aparición quincenal

$3,90

STAFF CURSO de PASTELERÍA CASERA

Fascículo 12 • 2005

Director Editorial | Hugo H. García
Director Comercial | Claudio G. Mieth
Consejo Editorial | Cecilia García Mieth
Hugo H. García | Marcelo Vallejo

Editora | Cecilia García Mieth

Realización | Marcelo Vallejo

Dirección de Producción | Gastón Guillén
Dirección de Arte | María Cecilia La Valle

Diseño y diagramación | María Cecilia La Valle
Redacción | María Victoria Gaiardelli
Corrección | Carola Ocampo
Asistencia | Vanina Quaglini
Fotografía | Ariel Gutraich
Producción Fotográfica | Graciela Boldarín

Administración | Daniela Mieth

Fotocromos | Dot Prepress S. A.
Rocamora 4129. Capital Federal.
Impresión | R. R. Donnelley Argentina S.A.
Ruta Panamericana Km. 36.7
(B1619JWA) Garín • Buenos Aires

Propietario EVIA ediciones
Ediciones Visuales Alberdi S.A.
Juan. B. Alberdi 2541 • Pta. Alta • B1636FQI
Tel.: 4797-6210 • Olivos • Buenos Aires • Argentina
www.eviaediciones.com | info@eviaediciones.com

Curso de Pastelería Casera es una marca registrada de **Ediciones Visuales Alberdi S.A.**

Impresa en Argentina en 2005
Precio del ejemplar: Argentina $ 3,90

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación aún mencionando la fuente. Queda hecho el depósito como marca la ley 11.723

ISBN N° 987-1101-51-1

Distribuidor en Capital | Vaccaro Hnos. Entre Ríos 919, 1er. Piso (1080) Capital Federal • Tel.: 4305-3854/3908

Distribuidor en Interior | D.I.S.A. Pte. Luis Sáenz Peña 1832/6 (1135) Capital Federal • Tel.: 4305-0114/3160

Bolivia | Agencia Moderna. Calle Gral. Acha E-0132 Cochabamba - Bolivia Tel.: 425-0074 amoderna@entelnet.bo
Costa Rica | Europrensa. Las Tunas, Sabana norte Apdo. 324-1299, Pavas, San José - Costa Rica Tel.: 296-5907
Chile | Distribuidora Molino S.A., Vicuña Rozas 5049 - Santiago - Chile Tel.: 786-3000 molino@molinoxxi.cl
Colombia | Distribuidoras Unidas. Transversal 93 # 52-03 - Bogotá - Colombia Tel.: 413-9300
servcliente@disunidas.com.co
Ecuador | Disandes Cdla. La Garzota Mz. 2 Calle 7ma. y Av. Agustín Freire Guayaquil - Ecuador Tel.: 224-7138
televisa@disandes.com.ec
EE.UU. | Spanish Periodical & Book Sales. 2105 NW 102 Ave. Miami. FL 33172 Tel.: 592-3919
info@spanishperiodical.com
México | Distribuidora Intermex. Lucio Blanco 435 Col. San Juan Tlihuaca - México DF Tel.: 5230-9500
msanche7@televisa.com.mx
Panamá | Panamex. Calle W y calle 15 - Parque LeFevre Apdo. 451 Panamá 9 A Tel.: 221-7015/7018
panamex@sinfo.net
Paraguay | Distribuidora Koeti. Montevideo 693 - Asunción - Paraguay Tel.: 44-7724 koeti@conexion.com.py
Perú | Distribuidora Bolivariana. Av. República de Panamá 3635 - Piso 2 San Isidro - Lima - Perú Tel.: 441-2948
cecilia@dibosa.com.pe
Uruguay | Rodesol S.A. Ciudadela 1416 - Montevideo - Uruguay Tel.: 901-1184 rodesol@adinet.com.uy
Venezuela | Distribuidora Continental. Edificio Bloque de Armas - Piso 9 Final Av. san Martín - Caracas - Venezuela Tel.: 451-2036 gerenciacomercial@dearmas.com

contenido

página 7

MASA PHILO, pág. 4
- Bocaditos de espinaca y queso, pág. 5
- Baklava, pág. 7
- Triangulitos dulces, pág. 8

CUADRADOS, pág. 10
- De dulce de leche y chocolate, pág. 11
- Lemon Curd, pág. 12
- De frutos rojos y streussel de almendras, pág. 15
- De leche, coco y almendras, pág. 16
- De nueces, pág. 17

PÂTE À CHOUX, pág. 18
- Profiteroles, pág. 19
- Cisnes, pág. 20

editorial

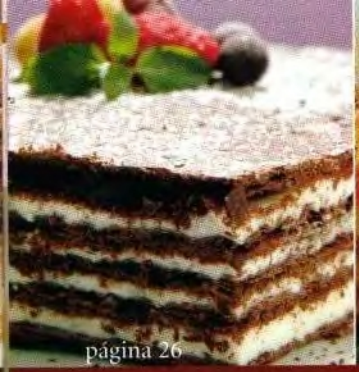
Queridos amigos:
En esta oportunidad y como despedida de esta colección que compartimos a lo largo de doce números, pensamos en ofrecerles una serie de postres y diferentes delicias que les serán de gran ayuda a la hora de encarar la preparación de una mesa dulce para algún evento empresarial, cumpleaños de quince y ¿por qué no? un casamiento.
Como siempre, traté de desarrollar ciertas recetas clásicas acompañadas de buenos sabores y texturas y otras más modernas, que por supuesto no pueden faltar: croquembouche, saint honoré, bocaditos de masa philo, milhojas de chocolate, profiteroles, buche de cítricos y una gran variedad de cuadraditos dulces, son algunas de ellas.
Es mi mayor deseo que los practiquen, así estarán bien preparados para cuando tengan que lucirse en algún acontecimiento especial.
Gracias por acompañarme. Espero haber cumplido con vuestras expectativas.
¡Hasta pronto!

Marcelo Vallejo

AGRADECEMOS A TODO CHEFF S.A. Artículos para gastronomía.
Av. Rivadavia 14.724 (1704) Ramos Mejía. Tel.: 4654-2027 Fax: 4658-1127
www.todocheff.com | E-mail: todocheff@todocheff.com

BÁSICOS. Rodríguez Peña 1381. Capital Federal.

OKKO. Bs. As. Design. Av. Pueyrredón 2501. Capital Federal. Paseo Alcorta Shopping Center. Unicenter. Martínez.


página 26

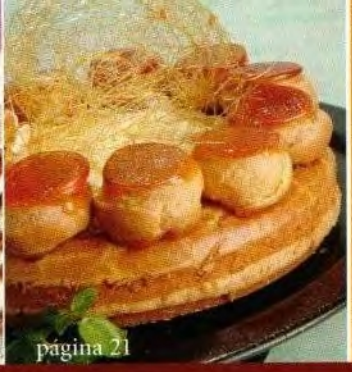

página 21

TABLA DE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS

HARINA	
1 taza	120 g
1/2 taza	60 g
1/3 de taza	40 g
1/4 de taza	30 g
1 cucharada	8 g

CACAO	
1 taza	90 g
1/2 taza	45 g
1/3 de taza	30 g
1/4 de taza	20 g
1 cucharada	6 g

AZÚCAR	
1 taza	180 g
1/2 taza	90 g
1/3 de taza	60 g
1/4 de taza	45 g
1 cucharada	12 g

MANTECA	
1 taza	200 g
1/2 taza	100 g
1/3 de taza	65 g

LÍQUIDOS	
1 taza	250 cc
1/2 taza	125 cc
1/3 de taza	80 cc
1/4 de taza	62 cc
1 cucharada	15 cc

TEMPERATURAS DEL HORNO	
160° a 170° C:	suave
180° a 190° C:	moderado
200° a 210° C:	caliente
220° a 230° C:	fuerte

- Saint Honoré, pág. 21
- Croquembouche, pág. 22

CHOCOLATE, pág. 24
- Torta cremosa, pág. 25
- Milhojas de chocolate, pág. 26
- Brownie de chocolate y naranja, pág. 27
- Belle Hélène, pág. 28
- Bûche de citricos, pág. 30

LOS INFALTABLES

Como venimos viendo en esta colección, el material y formato de los elementos con los que realizamos las diferentes preparaciones son muy importante. De esta manera, algunos moldes son especiales para dar altura y ciertas espátulas y placas de cocción lo son para impedir que se peguen los ingredientes.

MOLDES PARA CROQUEMBOUCHE

De forma cónica, generalmente metálicos. Ideales para dar altura a este postre, tan presente en la pastelería francesa. Suelen realizarse a medida, de acuerdo a la mesa donde será presentado.

ESPÁTULA PARA ALTA TEMPERATURA

Realizada en un material especial, facilita la unión de los ingredientes que deban cocinarse en una cacerola. No se deforma y es mucho más higiénica que una cuchara de madera.

PLACAS DE COCCIÓN

Elegir las que sean bajas y de aluminio o acero. Idealescasi casi para la preparación de cuadrados u otras masitas.

PLANCHA SILICONADA

Los alimentos no se adhieren a la placa de cocción; además se evita enmantecar y enharinar. Existe también en el mercado una lámina antiadherente, un poco más económica pero con menor durabilidad que la plancha.

masa PHILO

UNA MASA FINA, TRANSPARENTE. MUY SIMILAR A LA STRUDEL

- Masa philo
- Bocaditos de espinaca y
- Baklava
- Triangulitos dulces

Se emplea en muchas preparaciones de Medio Oriente.

INGREDIENTES

Masa

300 g de harina 0000
1 cucharadita de sal
1 cucharada de vinagre blanco
150 cc de agua
2 cucharadas de yogur natural

Varios

Almidón de maíz

PREPARACIÓN

1. Mezclar la harina con la sal; hacer un hueco y disponer el vinagre, el agua y el yogur.
2. Unir los ingredientes centrales, añadiendo de a poco la harina de los costados.
3. Formar una masa relativamente blanda, cubrir y dejar descansar 5 minutos.
4. Dividir la masa en 9 partes y bollar. Espolvorear con almidón, cubrir y dejar relajar 30 minutos como mínimo.
5. Espolvorear la mesa con almidón y extender cada bollito con palote, lo más fino posible. Luego, pasar por la sobadora o máquina de pastas, dejando las masas casi transparentes. Superponerlas, espolvoreando con almidón entre cada una.
6. Dejar orear y luego envolver en papel blanco. Conservar en la heladera.

agregando el yogur

uniendo los ingredientes

dividiendo en partes

BOCADITOS de ESPINACAS y QUESO de CABRA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES

4 láminas de masa philo
Manteca clarificada

Relleno

200 g de espinacas
100 g de ricota
200 g de queso de cabra o feta
1 cebolla picada y rehogada
1 diente de ajo
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. ***Relleno:*** blanquear las espinacas. Añadir la ricota, el queso de cabra picado y la cebolla y el ajo picados y rehogados. Salpimentar.

2. Extender una lámina de masa philo sobre la mesa, pincelar con manteca clarificada y superponer otra lámina; repetir la operación hasta completar las cuatro láminas.

3. Cortar cuadrados y disponer un poco de relleno en el centro. Llevar los costados hacia el centro y hacia arriba, de manera tal que forme una especie de bolsita o paquete.

4. Colocar sobre una placa apenas enmantecada y hornear a 200° C durante 20 minutos.

dejando descansar los bollos

estirando con el almidón

pasando por la sobadora

BAKLAVA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 35 minutos

INGREDIENTES

12 láminas de masa philo
Manteca clarificada

Relleno

250 g de nueces picadas
150 g de almendras
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de canela molida
1 cucharadita de cardamomo molido

Almíbar

200 g de azúcar
150 cc de agua
2 clavos de olor
1 anís estrellado
1 rodaja de limón
1 rama de canela

PREPARACIÓN

1. ***Relleno:*** combinar las nueces con las almendras, el azúcar, la canela y el cardamomo. Reservar.

2. Encender el horno y calentar hasta que llegue a 180° C.

3. ***Armado:*** disponer una lámina de masa philo en la base de un molde rectangular, pincelar con manteca clarificada y cubrir con otra lámina; repetir la operación dos veces más. Distribuir el relleno, cubrir con una lámina de masa philo, pincelar con manteca y superponer otra lámina, pincelar y repetir el proceso hasta poner cuatro masas. Efectuar cortes en forma de rombo sobre la superficie, pincelar con manteca clarificada y hornear 35 minutos.

4. Una vez cocidos, volcar el almíbar y dejar enfriar.

5. ***Almíbar:*** colocar en una cacerola el azúcar, el agua y las especias; llevar a ebullición y cocinar durante 5 minutos. Dejar entibiar y utilizar.

Manteca clarificada

Colocar la manteca en una cacerolita y llevar al fuego suave hasta que se funda. Retirar y dejar reposar unos minutos. Retirar las impurezas de la superficie y todo aquello que se depositó en el fondo. Se debe obtener una especie de aceite translúcido.

colocando la masa en el molde

espolvoreando con el relleno

haciendo los cortes en la superficie

TRIANGULITOS DULCES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES

4 láminas de masa philo
Cantidad necesaria de manteca clarificada

Relleno

150 g de nueces picadas
75 g de ciruelas pasas
50 g de damascos turcos
2 higos turcos o glaseados
2 cucharadas de mermelada de damascos
1 cucharada de azúcar rubia
2 cucharaditas de ralladura de limón

PREPARACIÓN

1. ***Relleno:*** mezclar en un bol las nueces, las ciruelas, los damascos y los higos picados, la mermelada, el azúcar y la ralladura. Unir bien y reservar.
2. Extender una lámina de masa philo, pincelar con la manteca clarificada, superponer otra masa y proseguir del mismo modo hasta completar las cuatro láminas.
3. Encender el horno y calentar hasta que llegue a 200° C.
4. Cortar rectángulos de masa, ubicar parte del relleno y doblar en triángulos; continuar hasta completar el rectángulo de masa.
5. Colocar sobre una placa y llevar al horno para cocinar 20 minutos.

NO TE PIERDAS EL NÚMERO 2

TRABAJOS **FÁCILES** Y **PERFECTOS**, PARA HACER EN **TIEMPO RÉCORD**, PENSADOS PARA **TODAS LAS OCASIONES**.

LOS MEJORES TRABAJOS CON PANABE Y CENEFAS

PARA RECORTAR • PEGAR • BORDAR PINTAR O APLICAR DISTINTAS TÉCNICAS CON RESULTADO PERFECTO.

CON MOLDES Y EXPLICACIONES
PASO A PASO

4 NÚMEROS | APARICIÓN MENSUAL

EVIA EDICIONES

YA APAREció EL Nº 3

¡UN MUNDO CREADO CON TUS MANOS¡

PARA COMENZAR A DECORAR CON TODO TIPO DE CINTAS

INCLUYE

CURSO PRÁCTICO DE BORDADO CON CINTAS

PRESENTADO EN PRÁCTICAS **FICHAS** CON LA EXPLICACIÓN DE LAS **TÉCNICAS BÁSICAS** Y LOS **PUNTOS INICIALES DE BORDADO**.

EVIA EDICIONES

4 NÚMEROS | APARICIÓN MENSUAL

- De dulce de leche y chocolate
- Lemon Curd
- De frutos rojos y streussel de almendras
- De leche, coco y almendras
- De nueces

CUADRADOS

MUY APRECIADOS A LA HORA DEL TÉ, NO DEJAN DE SER UNA TENTACIÓN EN UNA MESA DULCE

De DULCE de LECHE y CHOCOLATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 10 minutos

INGREDIENTES

1/2 receta de masa sucrée (ver pág. 12)

Relleno

500 g de dulce de leche
2 cucharadas de ron
2 cucharadas de chocolate semiamargo rallado
2 cucharadas de coco rallado

Ganache

200 g de chocolate semiamargo
180 g de crema de leche

PREPARACIÓN

1. Encender el horno y calentar hasta que llegue a 200° C.
2. Enmantecar y enharinar una placa de 20 x 30 cm.
3. Estirar la masa y forrar la placa.
4. Pinchar, cubrir con papel aluminio, ubicar algunos porotos o piedritas de cerámica y cocinar a blanco durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar.
5. Mezclar el dulce de leche con el ron, el chocolate rallado y el coco.
6. Extender sobre la masa cocida.
7. Cubrir con la ganache y dejar enfriar.
8. Cortar del tamaño deseado.
9. ***Ganache:*** picar el chocolate y colocar en un bol; ubicar la crema de leche en una cacerola y llevar a ebullición; volcar sobre el chocolate, dejar reposar unos minutos y luego mezclar con cuchara.

forrando la placa

pinchando la masa

mostrando la cocción a blanco

mezclando el dulce con el chocolate picado

extendiendo sobre la masa

LEMON CURD

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 10 minutos

INGREDIENTES

1/2 receta de masa sucrée

Relleno

3 huevos
2 yemas
220 g de azúcar
150 cc de jugo de limón
2 cucharadas de ralladura de limón
200 g de manteca
10 g de gelatina sin sabor

PREPARACIÓN

1. Encender el horno y calentar hasta que llegue a 200° C.
2. Enmantecar y enharinar una placa de 20 x 30 cm.
3. Estirar la masa y forrar la placa.
4. Pinchar, cubrir con papel aluminio, colocar algunos porotos o piedritas de cerámica y cocinar a blanco durante 10 minutos. Retirar y dejar enfriar.
5. ***Relleno:*** ubicar los huevos, las yemas, el azúcar, la ralladura y el jugo de limón en un bol, mezclar sobre baño de María, para calentar la preparación; incorporar la manteca y proseguir la cocción.
6. Retirar y añadir la gelatina previamente hidratada en agua. Dejar entibiar.
7. Volcar sobre la masa precocida y llevar a la heladera hasta que tome consistencia.

MASA SUCRÉE

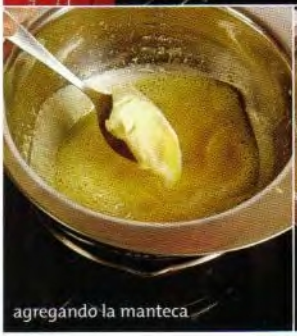
INGREDIENTES

235 g de manteca
300 g de azúcar impalpable
2 huevos
500 g de harina 0000
1 pizca de sal

PREPARACIÓN

1. Batir a blanco la manteca con el azúcar.
2. Añadir los huevos de a uno y continuar batiendo hasta integrar perfectamente.
3. Retirar el bol de la batidora e incorporar la harina con la sal.
4. Unir sin amasar y formar un bollo. Cubrir con papel film y llevar a la heladera durante 1 hora, como mínimo, antes de estirar.

mezclando a baño de María


agregando la manteca

incorporando la gelatina

De FRUTOS ROJOS y STREUSSEL de ALMENDRAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES

1/2 receta de masa sucrée (ver pág. 12)

Relleno

5 cucharadas de mermelada de frutas rojas
50 g de frambuesas
50 g de moras
50 g de arándanos

Streussel de almendras

100 g de manteca fría
130 g de harina 0000
100 g de azúcar
50 g de almendras picadas

PREPARACIÓN

1. Encender el horno y precalentar a 200° C.
2. Estirar la masa y forrar una placa de 20 x 30 cm, enmantecada y enharinada. Cubrir con papel aluminio y porotos. Cocinar a blanco durante 12 minutos.
3. Distribuir la mermelada sobre la superficie de la masa; colocar las frambuesas, moras y arándanos sobre la mermelada. Cubrir con el streussel y llevar al horno a 180° C para cocinar 20 minutos.
4. Dejar enfriar y cortar.

Streussel. Colocar en la procesadora la manteca fría, la harina y el azúcar; procesar hasta lograr un granulado grueso. Retirar y añadir las almendras picadas. Mezclar y emplear.

esparciendo el dulce sobre la masa

distribuyendo las frutas

espolvoreando con el streussel

De LECHE, COCO y ALMENDRAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES

1/2 receta de masa sucrée (ver pág. 12)

Relleno

370 g de leche condensada
70 g de coco
70 g de almendras picadas
180 g de chocolate picado

PREPARACIÓN

1. Encender el horno y precalentar a 200° C.
2. Estirar la masa y forrar una placa de 20 x 30 cm, enmantecada y enharinada. Cubrir con papel aluminio y porotos. Cocinar a blanco durante 12 minutos.
3. Unir la leche condensada con el coco, las almendras picadas y el chocolate picado.
4. Distribuir sobre la masa precocida y llevar nuevamente al horno a 180° C para cocinar 20 minutos.
5. Dejar enfriar y cortar.

CUADRADOS de NUECES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES

1/2 receta de masa sucrée (ver pág. 12)

Relleno

75 g de miel
80 g de glucosa
50 g de azúcar negra
30 g de azúcar rubia
2 huevos
200 g de nueces picadas

PREPARACIÓN

1. Enmantecar y enharinar una placa de 20 x 30 cm.
2. Estirar la masa y forrar la placa. Reservar.
3. ***Relleno:*** colocar en una cacerola la miel, la glucosa y los azúcares. Llevar al fuego y calentar, sin que llegue a hervir. Retirar del fuego y dejar enfriar.
4. Encender el horno y calentar hasta que llegue a 180° C.
5. Añadir los huevos, la ralladura y las nueces a la preparación anterior.
6. Volcar sobre la masa y cocinar 20 minutos, dejar enfriar y cortar.

- Profiteroles
- Cisnes
- Saint Honoré
- Croquembouche

Postres con PÂTE à CHOUX

PREPARACIONES CLÁSICAS DE LA PASTELERÍA FRANCESA

cacerola con leche en la cocina

añadiendo la harina a la mezcla

revolviendo sobre el fuego

rellenando un profiterol

decorando la superficie del profiterol

PROFITEROLES

INGREDIENTES

1 receta de pâte à choux (ver pág. 22)
100 g de chocolate cobertura semiamargo

Varios

500 cc de leche
4 yemas
150 g de azúcar
60 g de harina 0000
1 cucharadita de esencia de vainilla
275 cc de crema chantilly

PREPARACIÓN

1. Colocar la pâte à choux en una manga con boquilla lisa; formar los profiteroles o bombitas sobre una placa limpia; llevar al horno precalentado a 200° C y cocinar 20 ó 30 minutos.

2. Dejar enfriar y cubrir la superficie con el chocolate cobertura templado. Dejar solidificar. Cortar por la mitad y rellenar. Dejar enfriar.

3. ***Relleno:*** colocar la leche en una cacerola y llevar al fuego.

4. Mezclar en un bol las yemas, el azúcar y la harina; añadir la leche y llevar todo al fuego, revolviendo constantemente hasta que la preparación tome consistencia. Dejar enfriar, perfumar con la esencia y luego añadir la crema chantilly.

CISNES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES

1 receta de pâte à choux (ver pág. 22)

Relleno

500 cc de leche
Cascarita de 1 limón
2 yemas
2 huevos
130 g de azúcar
60 g de harina 0000
200 g de manteca pomada

Varios

Azúcar impalpable

PREPARACIÓN

1. Colocar la pâte à choux en una manga con boquilla lisa; realizar algunos profiteroles o bombitas en una placa; luego unas "S" en otra placa. Cocinar a 200° C, primero la placa con las "S", durante 10 minutos y luego los profiteroles. Dejar enfriar.

2. ***Relleno:*** colocar en una cacerola la leche con la cáscara de limón y llevar al fuego hasta que hierva.

3. Ubicar en un bol las yemas, los huevos, el azúcar y la harina. Mezclar con batidor y añadir la leche; llevar todo al fuego suave, revolviendo constantemente hasta que tome consistencia. Retirar y dejar entibiar; incorporar la manteca pomada y unir bien. Dejar enfriar unos minutos.

4. Cortar los profiteroles por la mitad y rellenar con parte de la crema. Cortar la parte superior en dos y ubicar sobre la crema, formando las "alitas" del cisne. Ubicar la "S" en un extremo y espolvorear con azúcar impalpable.

Crema pastelera

Llevar a ebullición 500 cc de leche. Mezclar en otro bol 60 g de harina con 150 g de azúcar, 2 huevos y 2 yemas. Añadir la leche y mezclar con batidor de alambre. Llevar a fuego suave hasta que tome consistencia. Retirar del fuego, perfumar con 2 cucharaditas de esencia de vainilla y cubrir con film hasta utilizar.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

SAINT HONORÉ

INGREDIENTES

1/2 receta de masa sucrée (ver pág. 12)
1 receta de pâte à choux (ver pág. 22)

Relleno

160 g de azúcar
Cantidad necesaria de agua
2 claras
10 g de gelatina sin sabor
400 g de crema pastelera

Varios

Caramelo

PREPARACIÓN

1. Encender el horno y calentar hasta que llegue a 200° C.
2. Estirar la masa sucrée y cortar un disco de 24 cm de diámetro.
3. Disponer sobre una placa forrada con plancha siliconada.
4. Colocar la mitad de la pâte à choux en una manga con boquilla lisa y efectuar un aro sobre los bordes de la masa sucrée. Llevar al horno y cocinar 20 minutos.
5. Con la otra parte de la pâte à choux, realizar profiteroles, cocinarlos y rellenarlos.
6. ***Relleno:*** colocar el azúcar en una cacerola y cubrir con agua; llevar al fuego hasta que llegue a 118° C. Batir las claras a nieve y añadir el almíbar para formar un merengue italiano; batir hasta enfriar, añadir la gelatina previamente disuelta y la crema pastelera.
7. ***Armado:*** con la mitad de la crema rellenar los profiteroles; ubicar el resto de crema en el centro de la masa cocida y adherir los profiteroles en los costados del aro con caramelo.
8. Finalmente, decorar con hilos de caramelo.

CROQUEMBOUCHE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 30 minutos

INGREDIENTES

1 receta de paté a choux

Relleno

300 cc de leche
200 cc de crema de leche
4 yemas
165 g de azúcar
65 g de harina 0000
1 cucharadita de esencia de vainilla

Varios

Caramelo

PREPARACIÓN

1. Colocar la pâte à choux en una manga con boquilla lisa; formar los profiteroles o bombitas sobre una placa limpia; llevar al horno precalentado a 200° C y cocinar 20 ó 30 minutos.
2. ***Relleno:*** colocar la leche y la crema en una cacerola; llevar al fuego.
3. Mezclar en un bol las yemas, el azúcar y la harina; añadir la leche y la crema y llevar todo al fuego, revolviendo constantemente hasta que la preparación tome consistencia.
4. Dejar enfriar y añadir con la esencia.
5. Rellenar los profiteroles con la crema.
6. Disponerlos en un molde cónico, forrado previamente con papel aluminio. Adherirlos con caramelo.
7. Decorar con figuras e hilos de caramelo.

Pâte à choux

INGREDIENTES

250 cc de agua
80 g de manteca
2 pizcas de sal
130 g de harina 0000
3 huevos

PREPARACIÓN

Colocar en una cacerola el agua, la manteca y la sal; llevar al fuego hasta que hierva; añadir de una sola vez la harina y revolver con cuchara de madera hasta formar una masa; cocinar unos minutos o hasta que se separe perfectamente del recipiente. Retirar del fuego y dejar entibiar. Colocar la masa en la batidora. Añadir de a uno los huevos, batiendo hasta incorporarlos perfectamente.

forrando el molde

haciendo el caramelo

adhiriendo caramelo en la base del profiterol

pegando las bombitas

- Torta cremosa
- Milhojas de chocolate
- Brownie de chocolate y naranja

CHOCOLATE

¿QUIÉN PUEDE RESISTIRSE AL CHOCOLATE? GRANDES Y CHICOS DISFRUTARÁN DE ESTAS TENTACIONES

TORTA CREMOSA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 10 minutos

INGREDIENTES

1 disco de genoise o bizcochuelo de cacao de 24 cm de diámetro

Relleno

500 g de chocolate semiamargo
10 g de gelatina sin sabor
Cantidad necesaria de agua fría
50 g de glucosa
100 cc de crema de leche caliente
500 cc de crema de leche

Varios

Cacao amargo en polvo
100 g de chocolate cobertura

PREPARACIÓN

1. Disponer el disco de bizcochuelo o genoise en la base de un aro desmontable de 24 cm. Reservar.
2. ***Relleno:*** picar el chocolate y fundirlo a baño de María.
3. Hidratar la gelatina en el agua fría.
4. Disolver la glucosa en 100 cc de crema de leche caliente; mezclar con la gelatina e incorporar al chocolate.
5. Batir la crema de leche a 3/4 y añadir a lo anterior.
6. Volcar en el aro y llevar a la heladera hasta que solidifique.
7. Decorar los costados con una banda de chocolate y espolvorear la superficie con cacao amargo en polvo.

fundiendo el chocolate

disolviendo la glucosa

batiendo la crema

mezclando todo

volcando en el molde

MILHOJAS de CHOCOLATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES

HOJALDRE DE CHOCOLATE

Masa

400 g de harina 0000
50 g de cacao amargo en polvo
1 cucharadita de sal
1 huevo
275 cc de agua fría

Empaste

400 g de manteca fría
50 g de harina 0000
50 g de cacao amargo en polvo

Relleno

160 g de azúcar
Cantidad necesaria de agua
2 claras
10 g de gelatina sin sabor
400 g de crema pastelera

Varios

Azúcar impalpable
Frutos rojos
Hojitas de menta

PREPARACIÓN

1. ***Masa:*** colocar en un bol la harina con el cacao y la sal; mezclar y hacer un hueco; disponer allí el huevo y el agua fría. Unir los ingredientes hasta lograr una masa relativamente blanda. Cubrir y dejar relajar 20 minutos en la heladera.

2. ***Empaste:*** unir la manteca fría con la harina y el cacao; dar forma rectangular.

3. Estirar la masa y ubicar el empaste en el centro; encerrar y estirar en forma rectangular. Doblar en tres, cubrir y dejar reposar 30 minutos en la heladera. Repetir este paso cuatro veces más, respetando el descanso en la heladera entre cada vuelta.

4. Estirar a 2 mm de espesor, pinchar la superficie y disponer sobre una placa limpia.

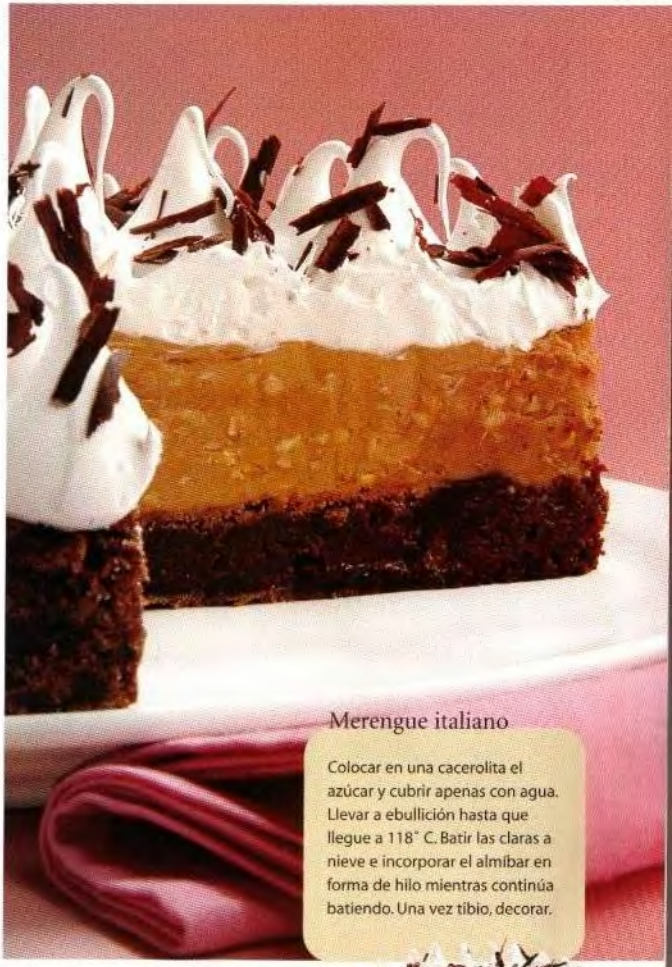
5. Hornear a 200° C durante 20 minutos. Cortar cinco cuadrados de 20 x 20 cm.

6. Rellenar con la crema, superponiendo los cuadrados. Espolvorear la superficie con azúcar impalpable y decorar con frutos rojos y hojitas de menta.

7. ***Relleno:*** colocar el azúcar en una cacerola y cubrir con agua; llevar al fuego hasta lograr 118° C. Batir las claras a nieve y añadir el almíbar para formar un merengue italiano; batir hasta enfriar, añadir la gelatina previamente disuelta y la crema pastelera.

BROWNIE de CHOCOLATE y NARANJA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos



INGREDIENTES

Brownie

175 g de chocolate semiamargo
200 g de manteca blanda
450 g de azúcar impalpable
5 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
300 g de harina 0000
1 pizca de sal
200 g de cascaritas de naranjas abrillantadas

Crema de avellanas

200 g de azúcar
Cantidad necesaria de agua
4 yemas
250 g de manteca
3 cucharadas de pasta de avellanas
2 cucharadas de avellanas picadas

Varios

Merengue italiano de 3 claras
Cantidad necesaria de chocolate cobertura

Merengue italiano

Colocar en una cacerolita el azúcar y cubrir apenas con agua. Llevar a ebullición hasta que llegue a 118° C. Batir las claras a nieve e incorporar el almíbar en forma de hilo mientras continúa batiendo. Una vez tibio, decorar.

PREPARACIÓN

1. ***Brownie:*** encender el horno y precalentar a 180° C.
2. Enmantecar y enharinar un molde de 26 cm de diámetro.
3. Picar el chocolate y fundir a baño de María.
4. Batir la manteca blanda con el azúcar hasta obtener una crema; añadir los huevos, aromatizar con la esencia; incorporar el chocolate, la harina, la sal y las cascaritas picadas. Volcar en el molde y cocinar 20 minutos.
5. ***Crema:*** colocar en una cacerola el azúcar y el agua; llevar al fuego hasta que llegue a 118° C. Ubicar las yemas en el bol de la batidora. Volcar el almíbar y batir hasta montar. Añadir la manteca a temperatura ambiente, la pasta de avellanas y las avellanas picadas.
6. Disponer la crema sobre la base de brownie y decorar con merengue y viruta de chocolate.

BELLE HÉLÈNE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INGREDIENTES

Base de mousses

400 g de azúcar
Cantidad necesaria de agua
6 claras
18 g de gelatina sin sabor
Cantidad necesaria de agua fría
600 g de crema de leche
250 g de chocolate semiamargo fundido
200 g de puré de peras

Varios

15 vainillas de cacao
1/2 pera para decorar
Chocolate cobertura

PREPARACIÓN

1. ***Mousse:*** colocar en una cacerola el azúcar y remojar con agua; llevar a ebullición hasta lograr 118 °C.
2. Batir las claras a nieve y añadir el almíbar para formar un merengue italiano.
3. Hidratar la gelatina en agua fría y luego entibiar. Añadir a lo anterior.
4. Batir la crema a 3/4 y agregar a la mezcla de merengue y gelatina.
5. Dividir la preparación en dos partes y mezclar una de ellas con el chocolate fundido y la otra con el puré de peras. Llevar a la heladera hasta que comiencen a tomar cuerpo.
6. Colocar papel film en la base de un aro de 26 cm de diámetro.
7. Ubicar las vainillas en las paredes laterales del aro. Cubrir la base con algunas vainillas. Volcar la mousse de chocolate, extender hacia los costados y verter la mousse de peras en el centro, completando hasta la altura de las vainillas. Llevar a la heladera y dejar solidificar.
8. Retirar el molde y decorar con la pera fileteada y rulos de chocolate.

VAINILLAS DE CACAO

INGREDIENTES

6 huevos
220 g de azúcar
1 cda. de esencia de vainilla
180 g de harina 0000
40 g de cacao amargo en polvo
Azúcar molida

PREPARACIÓN

1. Enmantecar y enharinar dos placas para vainillas. Calentar el horno hasta llegar a 180° C.
2. Batir los huevos con el azúcar a punto cinta o letra. Perfumar con la esencia.
3. Añadir lentamente la harina junto con el cacao pasándola por un cernidor.
4. Colocar la preparación en una manga con boquilla lisa y formar las vainillas sobre la placa.
5. Espolvorearles azúcar molida y hornear durante 12 minutos. Dejar reposar durante 5 minutos y desmoldar.

volcando el almíbar sobre las claras

incorporando la crema

añadiendo el chocolate a una parte

agregando el puré de peras a la otra parte

BÛCHE de CÍTRICOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos
TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INGREDIENTES

1 receta de arrollado de cacao

Mousse de cítricos

1 pomelo
2 naranjas
1/2 limón
100 cc de agua
150 g de azúcar
3 claras
250 cc de crema de leche
10 g de gelatina sin sabor
75 cc de agua fría

Ganache

200 cc de crema de leche
200 g de chocolate semiamargo

PREPARACIÓN

1. Extraer el jugo de las frutas; colocar en una cacerola junto con el agua y el azúcar; llevar a ebullición hasta lograr los 118° C.
2. Ubicar las claras en la batidora y montar a punto nieve; añadir el almíbar para formar un merengue italiano.
3. Batir la crema a 3/4 punto.
4. Hidratar la gelatina en el agua fría y luego entibiar.
5. Unir el merengue con la crema y la gelatina. Mezclar en forma envolvente y llevar a la heladera hasta que comience a solidificar.
6. ***Armado:*** extender la mousse sobre la superficie del arrollado. Enrollar desde la parte más corta, envolver en film y dejar enfriar por lo menos 2 horas.
7. Cortar un extremo del arrollado y ubicarlo sobre un costado, formando un tronco.
8. Cubrir con la ganache y realizar dibujos con un peine de pastelería.
9. ***Ganache:*** colocar la crema de leche en una cacerola y llevar a ebullición.
10. Picar el chocolate.
11. Retirar la crema del fuego y añadir el chocolate. Dejar reposar unos minutos y revolver para unir perfectamente. Llevar unos minutos a la heladera y luego cubrir el arrollado.

EVIA EDICIONES

SEGUÍ COLECCIONANDO

COCINA & SALUD

6 NÚMEROS | APARICIÓN MENSUAL

ÚNICA ENTREGA • EDICIÓN ESPECIAL

Curso completo de
PANADERÍA
artesanal

✔ panes caseros ✔ salados y dulces ✔ técnicas básicas

pastelería
para DIABÉTICOS

Cocina Clásica para Diabéticos
LAS RECETAS DE LA FUNDACIÓN FAVALORO

Llega la Colección de Emi Pechar

TODAS LAS RECETAS QUE SIEMPRE QUISISTE TENER...

NUEVA COLECCIÓN

las mejores recetas de Emi Pechar paso a paso

¡UNA EDICIÓN IMPERDIBLE PARA COLECCIONAR *MES A MES!*

- Con los **secretos** y **consejos** de **Emi Pechar**.
  En este número, Galletitas y Cuadraditos imperdibles.
- Todo con **fotos** y **explicaciones paso a paso.**

¡COMPLETÁ LA COLECCIÓN!

¡CONSEGUÍ LOS NÚMEROS QUE TE FALTAN!

www.eviaediciones.com

Encuentre en nuestra página web todo lo que le interesa conocer sobre cada publicación: ***novedades, contenidos, precios y promociones especiales.***

www.eviaediciones.com/argentina

SISTEMA INTERNACIONAL DE VENTAS POR INTERNET

www.eviaediciones.com/internacional

PARA COMPRAR CON TARJETA DE CRÉDITO DESDE TODO EL MUNDO

EVIA EDICIONES